

Ajo cocido, ajo perdido

[Ajo cocido, ajo perdido](#)

[imprimir](#)



Los ajos, protagonistas de muchos platos de **nuestra cocina**, tienen **multitud de efectos positivos** para nuestro organismo: son un buen expectorante, estimulan la mucosa intestinal, mejoran la circulación y ayudan a mantener bajo el colesterol. **Sus inconvenientes** suelen estar relacionados con la intensidad de su **sabor** y de su **olor**.

Al fin y al cabo, con la **Chef Plus Induction** ya hemos preparado varias recetas con este ingrediente, por ejemplo camembert al horno con ajo, y nuestra intención es continuar experimentando con él.

A la hora de **elegir** los ajos, es necesario que estén **bien secos**, su piel sea quebradiza y no tengan zonas blandas. Deben parecer pesados respecto a su tamaño (**desecha** esos ajos que **adelgazan** misteriosamente en la despensa) y lo mejor para que se **conserven** por más tiempo es guardarlos en un recipiente **sin tapa**.

En el momento de **cocinarlo**, si te gusta su sabor y quieres que resalte en el plato, es necesario que recuerdes la máxima de **“ajo cocido, ajo perdido”**. Es decir, que conseguirás **más sabor si lo añades al final**. Ocurre por ejemplo con las picadas de ajo y almendras: añádelas al final de la cocción para resaltar el sabor en la salsa que se está preparando. **Evítalos a fuego vivo**, ya que se vuelven **amargos**, y **puedes tener** siempre a mano un **buen aliño** para ensaladas si guardas un frasco de trozos grandes de **ajo sumergidos en aceite**. Si el ajo se **repite**, la única **solución** es conformarse con su aroma: **frota** la ensaladera con él o utiliza los dientes (sin pelar) durante la cocción y **retíralos antes** de servir el plato.

Etiquetas

[ajo](#)

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[familia chef plus](#)

[receta](#)

[recetas faciles](#)

[recetas robot](#)

[recetas robot cocina](#)

[recetas tradicionales](#)

[recetas vegetarianas](#)

[trucos chef plus](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos cocina](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[trucos verduras](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.